



# Sagardi quiere llevar sus pinchos a todo el mundo

**RESTAURACIÓN/** La cadena catalana de cocina vasca abrirá este año en México y Amsterdam y negocia futuras aperturas en Nueva York, Sao Paulo y Shanghai.

M. Anglés. Barcelona

La cadena de restaurantes vascos Sagardi ha proyectado una inversión de diez millones de euros para abrir unos diez nuevos locales entre 2010 y 2011. La compañía, que tiene 17 establecimientos en España, uno en Andorra y otro en Buenos Aires, seguirá sumando restaurantes en el país y, paralelamente, proseguirá su expansión internacional. En 2010 abrirá locales en México DF y en Amsterdam. También negocia aperturas para 2011 en Nueva York, Sao Paulo y Shanghai, según el fundador y presidente de la compañía, Iñaki López de Viñaspe.

Sagardi pertenece a cuatro socios vascos (tres de ellos hermanos), afincados en Barcelona. La empresa se fundó en 1996 en la capital catalana para dar a conocer la cocina vasca fuera de su territorio, por lo que “ninguno de nuestros 19 establecimientos está en el País Vasco”, indica López de Viñaspe.

La compañía emplea a 550 personas y obtuvo una facturación de 35 millones de euros en 2009, un 7,5% más y un beneficio del 12,5%. Su deuda actual es de seis millones de euros y prevé financiar su expansión internacional con recursos propios y créditos. Además de los restaurantes tienen dos pequeños hoteles.

En 2006 tantearon proseguir su crecimiento a través



Iñaki López de Viñaspe, presidente del Grupo Sagardi. /Elena Ramón.

## 'Catalano-vascos'

- Los socios de Sagardi son cuatro vascos afincados en Catalunya.
- La compañía es catalana y especializada al 100% en cocina vasca.
- Los establecimientos combinan una barra de pinchos con un asador.
- Ninguno de los 19 restaurantes de Sagardi está en el País Vasco.

de franquicias, pero pronto dieron marcha atrás y decidieron asegurar la calidad de sus restaurantes apostando por locales gestionados sólo por la propia empresa. Para el desarrollo internacional han optado por alianzas con socios locales y gestión propia.

López de Viñaspe explica que actualmente mantienen negociaciones avanzadas para quedarse con un establecimiento en el *upper west side* de Nueva York, “para huir de las zonas más masificadas de Manhattan”, indica; también en Sao Paulo y en Shanghai. “Esta ciudad es la más cosmopolita de China –afirma López de Viñaspe–, con muchos trabajadores de las grandes multinacionales abiertos a

**Sagardi obtuvo una facturación de treinta y cinco millones en 2009 y emplea a 550 personas**

probar cosas nuevas”. El presidente de Sagardi asegura que la cocina vasca es conocida en el extranjero. Además, dice, “nuestros establecimientos son muy visuales, la comida entra por los ojos y el público aprende rápido el juego de comer de pinchos”. La mayoría de establecimientos de Sagardi constan de una barra con pinchos y un restaurante con asador. El tiquet medio de la barra es de unos diez euros y el del restaurante, de 45 euros.